



LANGHE

WINE BOX

Signorvino

Il Piemonte è una delle principali regioni vitivinicole italiane, non solo per estensione ma anche per l'estrema diversità di climi e soprattutto per i terreni racchiusi al suo interno, il che la rende incredibilmente interessante da un punto di vista enologico. Partendo da nord l'arco prealpino a ridosso del Monte Rosa, a nord di Biella e Novara, troviamo rilievi alto collinari caratterizzati da terreni di natura vulcanica, ricchi di porfido e graniti. Passata la parte di pianura s'incontrano immediatamente ed in rapida sequenza le colline del Monferrato e delle Langhe, ripidi rilievi collinari spesso oltre i 500 m/slm composti da terreni molto più erodibili e friabili

come marne, gessi e arenarie in percentuali variabili considerevolmente anche da una collina all'altra. Il clima presenta tratti tipicamente continentali con delle differenze legate alle singole microzone, soprattutto per quanto riguarda l'incidenza delle precipitazioni estive quali temporali e grandinate.

Il Piemonte è una delle patrie nobili del vino mondiale, dove si producono vini quasi esclusivamente provenienti da uve autoctone, originarie della regione.



Langhe

Situate nella parte nord-orientale della provincia di Cuneo al confine con l'Astigiano sono una delle zone collinari più conosciute e visitate d'Italia. I terreni di marne e calcarei sono ideali per la coltivazione della vite. Il colpo d'occhio è suggestivo e di grande impatto. **Ripide colline coperte di vigneti per tre quarti con le parti più a valle dedicate alla coltivazione del nocciolo.** Suoli con tonalità biancastra, spesso coperti da strati gessosi. **Le differenze di composizione del terreno e microclima sono spesso riscontrabili anche su versanti opposti della stessa collina, fattore determinante nella caratterizzazione dei vini.** Le Langhe sono probabilmente la prima area vitivinicola italiana in cui negli anni è stato portato avanti un lavoro di precisa zonazione, teso a isolare singoli Cru in grado di donare ai vini un'identità propria e riconoscibile. **Così i grandi Barolo e Barbaresco, nonostante siano sempre prodotti con 100% uva Nebbiolo, possono presentare tratti sensoriali molto diversi.** Se a La Morra i Barolo tendono ad essere più ricchi di frutto e colore, ideali per una beva in giovane età, nella zona di Serralunga avremo vini più scarichi e tannici che necessitano di un affinamento maggiore. I

Barbaresco in genere si distinguono dai Barolo per una beva più snella e immediata, anche qui però zona di provenienza e affinamento incidono non poco. Le espressioni di Nebbiolo nel panorama delle Langhe appaiono come uno splendido mosaico bizantino, tutto da comporre e scoprire. Barbera e Dolcetto completano il panorama delle uve rosse coltivate in zona (con sporadiche vigne di Pinot Nero), Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc e Cortese sono invece le principali uve bianche delle Langhe (Langhe Bianco DOC).



Barolo vs Barbaresco

La differenza tra Barolo e Barbaresco è molto semplice, in quanto simili tra loro. **Entrambi sono prodotti nel territorio delle Langhe con uva 100% Nebbiolo.** Un'uva a bacca rossa chiamata così perché presenta una polverina bianca sulla buccia, proprio come una nebbiolina, e anche perché si vendemmia ad inizio autunno, in quello che una volta era il periodo delle nebbie. **La differenza sostanziale tra Barolo e Barbaresco sta nella zona di produzione**, in quanto il Barolo proviene da vigne disposte a sud-est di Alba e il vino viene prodotto nei dieci piccoli comuni intorno al paese. Il Barbaresco invece si produce in una piccola zona di 4 comuni. **Un'ulteriore differenza si percepisce nei tempi di maturazione del vino**, chiamato forse erroneamente invecchiamento, che dura 38 mesi nel caso del Barolo e 26 mesi nel caso del Barbaresco. È difficile definire con una risposta univoca e certa come si traduce tutto questo al palato: dipende dalla mano del produttore, dai diversi Cru, dalle altitudini, dalla conformazione del terreno. Il Barbaresco proviene da una zona più fresca, quindi presenta in genere un corpo più sottile con sfumature poco più tenui rispetto al Barolo, il quale si presenta con una maggior struttura e sentori aromatici più marcati.

Langhe Nebbiolo “Vento di Terra”

Bel Colle - Piemonte

L’uva regina delle Langhe. L’azienda Bel Colle nasce nel 1974 sulla collina dei castagni a Verduno, nel cuore delle Langhe, da un’idea e dalla passione dei fratelli Franco e Carlo Pontiglione e Giuseppe Priola. **Il Nebbiolo Vento Di Terra è ottenuto da uve che provengono dai vigneti più giovani, situati nei comuni di Verduno e La Morra.** Sfaccettature di territori diversi che donano al vino un’espressione molto variopinta ed unica che varia costantemente di anno in anno regalando sempre sensazioni nuove.



VITIGNI:

100% Nebbiolo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione e macerazione breve, affinamento in acciaio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino non molto carico, con sfumature di violetta essiccata, rosa canina e piccoli frutti rossi come ribes e more. Nota speziata e minerale. Sincero, strutturato ed equilibrato al palato, con un tannino setoso.



ABBINAMENTI:

Da provare in abbinamento con formaggi di media stagionatura, dal sapore intenso e una consistenza dura, che si sposa bene con la struttura del Nebbiolo.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 18/20°C.

Barbaresco "B'Aso"

Bel Colle - Piemonte

Il vitigno più sensibile alla zona di coltivazione. L'azienda Bel Colle nasce nel 1974 sulla collina dei castagni a Verduno, nel cuore delle Langhe, da un'idea e dalla passione dei fratelli Franco e Carlo Pontiglione e Giuseppe Priola. **Barbaresco B'Aso proviene dai vigneti più importanti dei comuni di Neive e Barbaresco**, ad una altitudine di circa 300 m/slm, da terreni marnosi, ricchi di calcare e argilla. **La produzione per ettaro viene mantenuta molto bassa per garantire una buona integrità del frutto e una maggiore concentrazione di aromi e sostanze.**



VITIGNI:

100% Nebbiolo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione in acciaio, affinamento per 2 anni in botti di legno grande.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso granato, dalle sfumature che tendono leggermente al mattonato. Bouquet aromatico ricco, intenso e complesso con note di piccoli frutti rossi, violetta essiccata e delicata nota speziata. Emergono sentori dovuti all'invecchiamento, come cuoio e tabacco. Finale denso, potente e deciso con struttura fresca e sapida.



ABBINAMENTI:

Si sposa alla perfezione con piatti di selvaggina, come lo stufato di capriolo, le quaglie o la faraona in arrosto. Per tradizione, è ideale anche con piatti a base di tartufo.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 18/20°C.

Barolo "Ca' dell'Oss"

Bel Colle - Piemonte

Il re dei vini, il vino dei Re. L'azienda Bel Colle nasce nel 1974 sulla collina dei castagni a Verduno, nel cuore delle Langhe, da un'idea e dalla passione dei fratelli Franco e Carlo Pontiglione e Giuseppe Priola. **Barolo Ca' dell'Oss viene prodotto da uve dei comuni di Verduno e La Morra, con vigne che crescono su terreni ricchi di calcare e argilla, ideali per dar vita a vini fatti di ricchezza, potenza ed eleganza.**



VITIGNI:

100% Nebbiolo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione in acciaio, affinamento per 3 anni in botti di legno grande e tonneaux.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso granato brillante. Sfumature di morbidezza e godibilità immediata, con profumi intensi giocati sulle note di viola, frutti rossi maturi e nuances finemente balsamiche. Freschezza e sapidità ne allungano la persistenza.



ABBINAMENTI:

Vino che si abbina perfettamente ad un filetto di manzo o con un vitello cotto alla piastra o alla griglia, in grado di esaltare il gusto deciso e strutturato di questo vino rosso piemontese.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 18/20°C.